

CCPQ
« Les Ateliers »
Rue A. Lavallée, 1
1080 Bruxelles

Tél. : 02 6908528
Fax : 02 6908578
E-mail : www.enseignement.be

4. HOTELLERIE- ALIMENTATION

4.1.9. CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE

PROFIL DE FORMATION

PQ ayant généré le PF : chef de /cuisine de collectivité

Accord du Conseil Général

Le 29 mai 2008

Confirmation du Parlement

Le

LE METIER

La cuisine de collectivité est un secteur pointu, valorisant et en constant développement. Les créneaux d'activités concernés, organisés ou non en cuisines centrales, sont les écoles, les administrations, les entreprises, les hôpitaux, les maisons de repos, les maisons de repos et de soins, les services de repas à domicile, le catering aérien,... ; c'est dire que cette restauration génère de nombreux emplois.

Ce métier requiert une solide formation de base en restauration ainsi qu'une formation à l'encadrement et la gestion d'une équipe, plus ou moins importante d' « aides de cuisine de collectivité » ou « aides- cuisiniers de collectivité » , formés ou à former (NB : nous employons cette dénomination pour réserver les « commis » à la restauration).

De plus, le cuisinier/ la cuisinière est responsable de la sécurité alimentaire de sa cuisine et des risques encourus en cas de non-respect de cette dernière, une erreur pouvant entraîner des conséquences catastrophiques vu le nombre de consommateurs concernés.

La cuisine de collectivité se différencie de la cuisine gastronomique traditionnelle par :

- le volume de repas préparés et servis ;
- l'utilisation d'un matériel spécifique en pleine évolution et la maîtrise de préparations à base de produits spécifiques à la collectivité;
- les différents modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation;
- l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l'AFSCA qui a un effet important sur le travail en collectivité ; on constate que, dans le secteur hospitalier, les séjours sont de plus en plus courts et le risque de contamination de plus en plus grand ;
- la mise en place d'une charte d'éthique et l'application du Guide des Bonnes Pratiques en cuisine de collectivité ;
- la rigueur qui s'impose par rapport au process , la cuisine de collectivité étant un métier hyper- exigeant ;
- la préparation de menus de régimes variés et spécifiques, d'où l'importance d'une application pratique de la formation dans le domaine diététique. ;
- les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé (les messages passés dans le milieu scolaire peuvent influencer le panier de la ménagère).

NB : le maintien à domicile des personnes âgées est de plus en plus fréquent et de longue durée : il importe donc de prévoir dans ce domaine, la possibilité de centrales de distributions de repas à domicile effectuées dans les conditions de sécurité alimentaire imposées par l'AFSCA. En milieu hospitalier, la diversification des repas, selon les âges de population hospitalisée et la durée d'hospitalisation (enfants, adultes, hospitalisations courte durée ou longue durée, maternité, soins palliatifs,...) assure une qualité à l'institution concernée. On peut alors parler d' « Atelier des Saveurs »... (CHBA Liège).

Il y a de belles perspectives d'avenir dans la cuisine de collectivité, donc des emplois à la clé.

Indications des professionnels pour la Commission Consultative :

Il existe 4 niveaux de formation :

1. **l'aide de cuisine** en art 45 ou 47 ;
2. **le cuisinier/ la cuisinière** de collectivité en 3DP qualifiant dans lequel l'apprenant(e) acquiert les compétences de la cuisine traditionnelle et celles de la cuisine de collectivité, les 2 étant indispensables à une formation de qualité ;
3. **le chef de cuisine de collectivité en 7ème de spécialisation pour acquérir les compétences relatives à la responsabilité de la gestion totale de la cuisine : les menus, la planification du travail des aides, cuisiniers et éventuellement autre personnel évoluant en cuisine, la sécurité alimentaire, la formation du personnel de cuisine en place, ... ;**

N.B. :il est bien entendu qu'on ne sera reconnu « chef de cuisine de collectivité » qu'après une longue expérience en entreprise.

4. **le/la gestionnaire** de cuisine de collectivité relevant d'une formation supérieure , les compétences pour exercer ce métier étant, en effet, complexes :
 - gestion de l'exploitation : comptes de résultat, analyses, calculs de ratio, suivi flux financiers
 - gestion de la production : adjudications, contrôles de production, équilibre du plan alimentaire ;
 - gestion des ressources humaines : recrutement du personnel, législation sociale ;
 - gestion commerciale et communication : marketing, relations commerciales ;
 - gestion de l'environnement et de la qualité : analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre reconnaissance aux représentants des entreprises, des fédérations patronales, des opérateurs de formation, de l'enseignement secondaire ordinaire et en alternance, de l'enseignement spécialisé et de l'enseignement de promotion sociale, aux inspecteurs et responsables du secteur hôtellerie- alimentation, aux organisations syndicales professionnelles et interprofessionnelles et à toutes les personnes ayant participé en leur titre et qualité.

Paul BALANCIER

**Président de la Commission Consultative
« Hôtellerie- Alimentation »**

**Joëlle BONFOND- PIEDBOEUF
Nicole MONTIGNY- MILLING
Chargées de mission**

TABLE DES MATIERES.

	Page
Fonction 01 : planifier	6
Fonction 02 : gérer l'exploitation de la cuisine	10
Fonction 03 : gérer la sécurité alimentaire	15
Fonction 04 : communiquer et former	19

Fonction 01 : PLANIFIER

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS. COMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
<p>1.1.élaborer le planning des menus et la composition des mets en concertation avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le/la gestionnaire - le service de diététique - ... <p>selon l'importance et l'organigramme de l'institution</p>	<p>1.1.1. respecter les contraintes économiques et pratiques du budget alloué</p>	<p>CM</p>	<p>Le travail se fera par projets (simulation)</p>
	<p>1.1.2. réaliser des menus sains et équilibrés en intégrant des produits de qualité en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ des prix saisonniers des produits frais ✓ des produits semi-industriels et industriels ✓ des grammages ✓ des catégories de consommateurs ✓ du type d'institution ✓ de la diversité culturelle alimentaire ✓ de l'équipement et du matériel ✓ des techniques de distribution (liaison chaude ou liaison froide) 	<p>CM</p>	
	<p>1.1.3. prendre connaissance du Plan National Nutrition Santé</p>	<p>CM</p>	
	<p>1.1.4. rechercher le meilleur rapport qualité prix</p>	<p>CM</p>	
	<p>1.1.5. <i>susciter l'envie, chez les consommateurs, d'explorer de nouveaux concepts au travers de menus découverte</i></p>	<p>CEP</p>	

1.2. élaborer des fiches techniques en tenant compte du matériel et du personnel à disposition ainsi que du type de liaison (chaude ou froide)	1.1.6. appliquer les règles et contraintes nutritionnelles liées aux principaux régimes et utiliser les produits de remplacement en respectant scrupuleusement les notices ou indications des fabricants.	CM	L'apprenant (e) travaille selon les instructions reçues du service responsable (médecin, diététicien/ne, infirmier :ère,...)
	1.2.1. utiliser les banques de données existantes des fournisseurs	CM	
	1.2.2. synchroniser les mises en place	CM	
	1.2.3. concevoir des fiches techniques en respectant les points critiques de contrôle	CM	
	1.2.4. appliquer ou faire appliquer les procédures de traçabilité et de sécurité alimentaire	CM	
	1.2.5. formaliser les documents de référence en utilisant le vocabulaire adéquat	CM	
	1.2.6. . tester les fiches techniques sur tout le processus	CM	
	1.2.7. adapter, transformer ou actualiser les fiches techniques par rapport aux nouvelles techniques, au nouveau matériel ou au matériel disponible,	CM	
	1.2.8. développer et cultiver le goût et le sens des arômes des produits	CM	L'apprenant(e) travaille sur base d'études de cas.
1.2.9. essayer de nouveaux produits et de nouvelles préparations	CM		

	1.2.10. développer la créativité et l'originalité	CEP	
	1.2.11. être attentif au prix de revient	CM	
	1.2.12. prendre en compte les idées et recettes concernant les différents régimes	CM	
	1.2.13. réfléchir en termes de coût des ressources humaines et de l'énergie en tenant compte des contraintes logistiques	CM	L'apprenant (e) apprend à maîtriser quelques situations différentes lors d'études de cas.
1.3. déterminer le prix de revient des repas (food cost, non food cost, labour cost ¹)	1.3.1. travailler dans le cadre budgétaire déterminé par le/ la gestionnaire	CM	
	1.3.2. utiliser un logiciel adapté	CM	
	1.3.3.évaluer les conséquences des choix en matière d'énergie et de ressources humaines	CM	L'apprenant(e) travaille sur des cas concrets.
1.4. déterminer le planning de production	1.4.1. utiliser correctement les documents manuscrits ou un logiciel adapté ou un autre outil performant (fiches d'étiquetage ou étiquettes, pastilles ou logos de couleur,...)	CM	
	1.4.2. tenir compte des fiches techniques, du matériel et des moyens humains	CM	

¹ Food cost = coût de la nourriture ; non food cost= coût des énergies ; labour cost= coût du personnel

	1.4.3. établir des plannings de fabrication par poste	CM	
	1.4.4. <i>communiquer les plannings de fabrication par poste lors du briefing du début de travail</i>	CEP	
	1.4.5. adapter le planning de production au nombre de repas	CM	
	1.4.6. <i>adapter le planning en cas d'urgence ou d'absence de personnel</i>	CEP	
	1.4.7. établir des prévisionnels de fabrication	CM	
	1.4.8. maîtriser la polyvalence des postes	CM	
	1.4.9. appliquer le règlement de travail en vigueur dans l'institution ou l'entreprise	CM	
	1.4.10. organiser le travail pour un rendement optimal (stocks, personnel,...)	CM	
	1.4.11. tenir compte du plan HACCP	CM	
1.5. déterminer le planning de travail du personnel à soumettre au/ à la gestionnaire	1.5.1. <i>proposer d'attribuer les postes de travail en tenant compte des motivations et des compétences des collaborateurs et, dans la mesure du possible, de leurs souhaits</i>	CEP	
	1.5.2. <i>transmettre les propositions de congé et d'horaire</i>	CEP	

Fonction 02 : GERER L'EXPLOITATION DE LA CUISINE

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
2.1. gérer les commandes	2.1.1. dresser l'inventaire et en tenir compte pour les commandes ou pré-commandes	CM	
	2.1.2. utiliser correctement des fiches ou un logiciel approprié	CM	
	2.1.3. respecter le principe de rotation des stocks (FIFO)	CM	
	2.1.4. synchroniser les commandes et les livraisons	CM	
	2.1.5. vérifier l'adéquation bon de commande/bon de livraison	CM	
	2.1.6. <i>transmettre le bon de livraison vérifié au/à la gestionnaire</i>	CEP	
	2.1.7. organiser le contrôle de la réception des marchandises	CM	
	2.1.8. <i>établir des relations professionnelles avec les fournisseurs</i>	CEP	
	2.1.9. appliquer les réglementations en vigueur en matière de denrées alimentaires	CM	

	2.1.10. développer des stratégies d'économie et de rendement	CEF/ CEP	
	2.1.11. établir des prévisionnels de commande	CM	
2.2. gérer le travail en cuisine.	2.2.1. vérifier la bonne attribution des postes de travail aux collaborateurs	CEP	
	2.2.2. contrôler le bon déroulement des opérations	CM	
	2.2.3. appliquer les procédures légales quant à la traçabilité des produits utilisés	CM	
	2.2.4. contrôler le traitement des déchets.	CM	
	2.2.5. contrôler ou faire vérifier régulièrement les températures des chambres froides, frigos et surgélateurs	CM	
	2.2.6. appliquer et faire appliquer d'une manière rigoureuse les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	CM	
	2.2.7. appliquer et faire appliquer d'une manière rigoureuse, dans le respect de la procédure auto-contrôle (AR) , l'hygiène alimentaire, l'hygiène des locaux et du matériel	CM	
	2.2.8. s'assurer de ce que les collaborateurs connaissent le plan d'évacuation des locaux.	CM	

	2.2.9. appliquer les règles de sécurité concernant les conditions de travail, l'équipement, l'utilisation du matériel et les EPI (Equipements de Protection Individuels)	CM	
2.3. gérer le personnel	2.3.1. <i>pratiquer les techniques d'animation</i>	CEF	
	2.3.2. être à l'écoute	CM	
	2.3.3. pratiquer l'empathie	CM	
	2.3.4. <i>pratiquer la gestion des conflits</i>	CEF	
	2.3.5. <i>favoriser l'intégration du personnel dans l'institution</i>	CEP	
	2.3.6. <i>déceler les compétences des collaborateurs et les utiliser en tenant compte, dans la mesure du possible, de leurs préférences en matière d'horaires et d'équipes</i>	CEP	
	2.3.7. <i>responsabiliser ses collaborateurs</i>	CEP	
	2.3.8. <i>déceler et définir les objectifs de formation</i>	CEP	
	2.3.9. <i>motiver le personnel aux standards de qualité de l'entreprise</i>	CEP	
	2.3.10. <i>appliquer les mesures de prévention en matière d'accident de travail</i>	CEF/ CEP	
	2.3.11. <i>procéder à l'évaluation du personnel</i>	CEF/ CEP	

2.4. gérer l'administratif et le financier dans le cadre de ses fonctions	2.4.1. maîtriser les techniques de classification manuelle et informatique	CM	
	2.4.2. <i>respecter l'ordre et le mode de classement de l'institution, de l'entreprise ou de la collectivité</i>	CEP	
	2.4.3. pouvoir retrouver un document très rapidement en cas de besoin	CM	
	2.4.4. réaliser un rapport journalier reprenant le nombre de repas réalisés et servis	CM	
	2.4.5. établir des rapports de synthèse clairs et précis	CM	
	2.4.6. <i>analyser les préférences des clients et en tirer les conclusions pour mettre de nouveaux menus en route</i>	CEP	
	2.4.7. tenir la comptabilité journalière courante	CM	L'apprenant(e) travaille sur un facturier-type d'entrées et sorties et sur le calcul de la TVA.
	2.4.8. justifier les demandes d'investissement en nouveau matériel ou matériel à remplacer	CM	
	2.4.9. <i>suggérer des améliorations quant à la qualité du service et du rendement</i>	CEP	
2.5. gérer la qualité suivant la législation en vigueur	2.5.1. organiser des tests de contrôle HACCP et organoleptiques (repas- témoins)	CM	
	2.5.2. conserver des plats- témoins	CM	

	2.5.3. conserver les données enregistrées en vue d'analyse	CM	
	2.5.4. contrôler les températures suivant le cheminement des produits	CM	
	2.5.5. <i>valider le process : utiliser les logiciels adéquats ou des services extérieurs (labo, AFSCA , ...)</i>	CEP	
	2.5.6. <i>mettre en place des mesures correctives du process</i>	CEP	
2.6. contrôler les différentes tâches relatives à l'entretien et à la maintenance	2.6.1. faire respecter le plan d'entretien exigé par l'entreprise ou le constructeur	CM	

Fonction 03 : GERER LA SECURITE ALIMENTAIRE

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
3.1.appliquer un système d'auto-contrôle	3.1.1. remplir les obligations vis-à-vis de l'AFSCA	CM	L'apprenant (e) doit pouvoir remplir une déclaration-type.
3.2. mettre en place les systèmes permettant le respect des réglementations	3.2.1. rechercher les informations concernant la législation en vigueur en se référant à l'AFSCA, au guide sectoriel, à la réglementation européenne,...	CM	
	3.2.2.faire respecter l'hygiène et les bonnes pratiques	CM	
3.3. participer à l'élaboration du plan HACCP	3.3.1. activer, en effectuant une démarche logique, les 7 principes et les 14 étapes du plan élaboré	CM	L'apprenant(e) travaille en situation de simulation .
	3.3.2. évaluer les moyens à mettre à disposition pour la constitution de l'équipe HACCP	CEP	
	3.3.3. proposer la politique de mise en œuvre	CEP	
	3.3.4. définir le champ d'étude (produits concernés, types de dangers, indice de gravité, limites en amont et en aval,...)	CM	

	3.3.5 faire procéder aux différentes analyses	CEP	
	3.3.6. rassembler les données sur le produit (matières premières, en cours de fabrication, produit fini)	CM	
	3.3.7. identifier l'utilisation attendue du produit (durabilité, mode d'emploi, groupes de consommateurs)	CM	
	3.3.8. construire un diagramme de fabrication après avoir décomposé le processus de fabrication en étapes élémentaires et recueilli les informations techniques nécessaires	CEF/ CEP	
	3.3.9. confirmer, vérifier et rectifier le diagramme de fabrication	CEP	
	3.3.10. formaliser les mesures préventives pour maîtriser les dangers	CM	
	3.3.11 mettre en place les mesures préventives pour maîtriser les dangers	CEP	
	3.3.12 suivre un arbre décisionnel pour la détermination des CCP (Critical Control Points)	CM	

	3.3.13. <i>identifier les points critiques et définir les limites critiques (normes légales, guide de bonnes pratiques, tests empiriques,...)</i>	CEP	
	3.3.14. <i>choisir et décrire les méthodes (observations, mesures,...) pour établir un système de surveillance</i>	CEP	
	3.3.15. <i>formaliser et déterminer le type d'actions à mettre en place : à court terme, à long terme</i>	CEP	
	3.3.16. <i>prendre les décisions adéquates si le processus n'est plus sous contrôle</i>	CM	L'apprenant (e) travaille sur des études de cas.
	3.3.17. <i>utiliser le système documentaire de conservation des données mis en place par l'institution, l'entreprise ou la collectivité</i>	CM	
	3.3.18. <i>faire vérifier l'efficacité du système par un audit externe, une validation des limites, une analyse des plaintes, des tests micro biologiques</i>	CEP	
	3.3.19 <i>expérimenter le système HACCP et noter les dysfonctionnements ou les manques du système élaboré et transmettre les conclusions au gestionnaire</i>	CM	
	3.3.20. <i>réviser et amender le système HACCP</i>	CEP	

3.4. garantir la traçabilité des produits	3.4.1. suivre les points de contrôle lors de la réception des marchandises	CM	
	3.4.2. établir le tracé des matières premières « de la fourche à la fourchette » (de leur mise en œuvre à leur distribution)	CM	
	3.4.3. étiqueter et stocker les produits conservés, finis ou transformés	CM	
3.5. valider un système d'auto-contrôle	3.5.1. <i>faire appel aux experts de l'AFSCA ou à des experts-consultants</i>	CEP	
3.6. notifier à l'AFSCA tout fait susceptible de mettre en danger la santé du consommateur	3.6.1. établir une procédure de transfert d'informations en respectant la législation en vigueur	CM	L'apprenant (e) travaille en situation de simulation.
3.7. préparer un audit d'inspection interne	3.7.1. utiliser une checklist (interne ou officielle) en vue de préparer un contrôle	CM	
	3.7.2. <i>analyser les obligations en rapport avec la législation : établir une checklist (interne ou officielle) en vue de préparer un contrôle et d'engager des mesures correctives</i>	CEF/ CEP	
	3.7.3. <i>établir les priorités d'action</i>	CEP	

Fonction 04 : COMMUNIQUER ET FORMER

ACTIVITES DECRITES DANS LE(S) PQ	COMPETENCES DU (DES) PQ COMPLETEES ET PRECISEES	CLASS.C OMP.	INDICATEURS DE MAITRISE DES COMPETENCES
4.1. utiliser les différents moyens de communication pour rédiger des notes de service, des commandes, des lettres et s'adresser aux collaborateurs , aux fournisseurs, à sa hiérarchie et à la clientèle	4.1.1. donner des instructions claires et précises	CM	
	4.1.2. utiliser les termes techniques appropriés	CM	
	4.1.3.s'assurer de la bonne compréhension et reformuler si nécessaire	CM	
	4.1.4.utiliser un PC ou écrire lisiblement .une note	CM	
	4.1.5. préciser clairement l'objet de la note et l'objectif à atteindre	CM	
	4.1.6. utiliser les formes de politesse requises	CM	
	4.1.7. transmettre les différents documents dans les délais impartis	CM	
	4.1.8. <i>diffuser correctement à son équipe les résultats d'analyse alimentaire et procéder aux rectifications qui s'imposent.</i>	CEP	
	4.1.9. <i>transmettre à son équipe des informations sur les activités développées au sein de l'institution ou de l'entreprise</i>	CEP	

	<i>4.1.10 informer le personnel des nouvelles techniques, outillage ou matériel.</i>	<i>CEP</i>	
	<i>4.1.11. pouvoir défendre ses plans d'action en argumentant</i>	<i>CEP</i>	
	<i>4.1.12. instaurer de bonnes relations avec la clientèle</i>	<i>CM</i>	
<i>4..2. déterminer les besoins en formation.</i>	<i>4.2.1.analyser les besoins en formation</i>	<i>CEP</i>	
	<i>4.2.2. donner les formations nécessaires pour remettre le personnel à niveau</i>	<i>CEP</i>	